Creative Enzymes®

Mikrokapselpulver aus Diglyceridöl aus Camelliasamen

Cat. No. CEGZ-6116

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Mikrokapselpulver aus Kamelienkernöl-Diglyceriden wird unter Verwendung von Kamelienkernöl als primärem Ausgangsstoff mittels eines etablierten Mikroverkapselungsverfahrens hergestellt.
Anwendungen	Getränkepulver; gepresste Süßwarentabletten; flüssige Getränke.

Produktinformation

Herkunft	Kamelien-Samenöl
Aussehen	Weißes bis blassgelbes Pulver
Form	Pulver
Zusammensetzung	Palmitinsäure (C16:0): 1,9–7,2 % Stearinsäure (C18:0): 0,1–2,4 % Ölsäure (C18:1): 34,0–43,5 % Linolsäure (C18:2): 1,9–7,0 %
Löslichkeit	In Wasser löslich
Hinweise	Spezifikation: 50 %.

Verwendung und Verpackung

Verpackung	1-kg-Beutel aus Aluminiumfolie